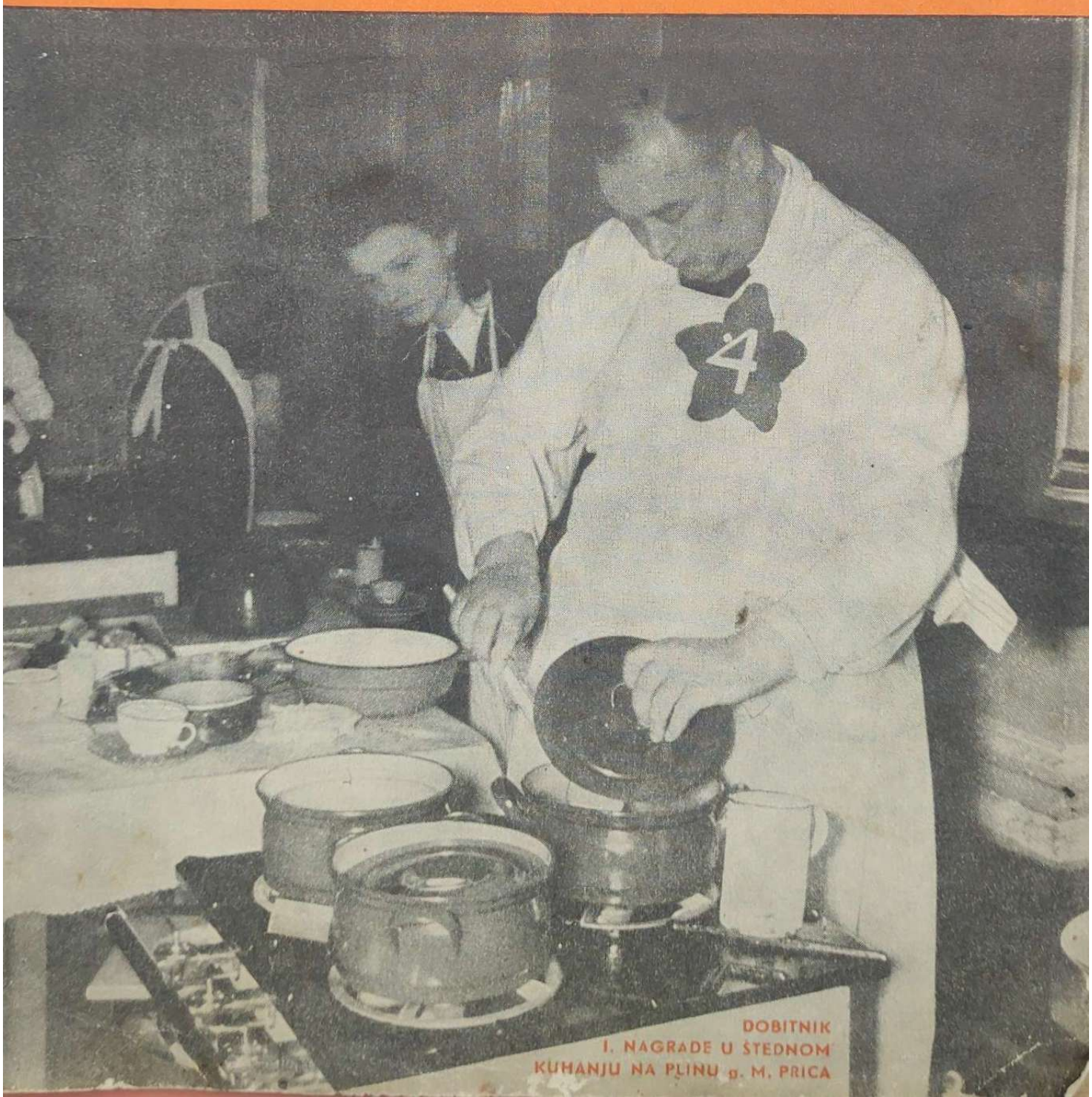
Pošt. taksa plaćena u gotovom

PLIN

U KUĆANSTVU OBRTU I INDUSTRIJI

GOD. VII. LJETO 1940 BROJ 2



DOBITNIK
I. NAGRADE U ŠTEDNOM
KUHANJU NA PLINU g. M. PRICA

KAO BRANA

djeluju kod Pelikan nalivpera patentirane komorice za izjednačivanje: Ako jedanput iz držala izlazi više tinte nego što je vršak treba onda komorice za izjednačivanje ispod perca primaju suvišnu tintu i daju je postepeno i u pravim količinama opet percu.

Pelikan nalivpero se može prema tome upotrebiti do zadnje kapi tinte bez bojazni da bi ono mrljalo. Pokušajte jednom sami kako se lako i čisto puni i kako brzo i lako piše.

Pelikan nalivperu pripada i Pelikan tinta za nalivpera.

Pelikan

nalivpero — zbir tehničkih prednosti.

Pelikan nalivpera nalazite u stručnim trgovinama.

PLIN

U KUĆANSTVU, OBRTU I INDUSTRIJI

Vlasnik i izdavač: Udruženje za plinsku, vodnu i sanitarnu tehniku, Zagreb, Kraljice Marije ul. 29/IV. — Odgovorni urednik: Ing. Gejza Novak, Kraljice Marije ul. 29/IV, telefon 46-41. — Izlazi četiri puta godišnje: proljeću, ljeti, jeseni i zimi. — Godišnja pretplata Din 6.—, pojedini broj Din 2.—, Kalendar Din 4.—. Oglase prima isključivo: Interreklam d. d. Zagreb, Masarykova ul. 28, telefon 23-125. — Tiskara Dragutin Beker, Zagreb, Gundulićeva 18. — Za tiskaru odgovara Dragutin Beker, Zagreb

GODINA VII. LJETO 1940 BROJ 2

Muškarac dobio prvu nagradu u štedljivom kuhanju na plinu

g. Maksimiljan Prica skuhao je ručak od 4 jela za 4 osobe za 31 paru plina!

Za vrijeme natjecanja

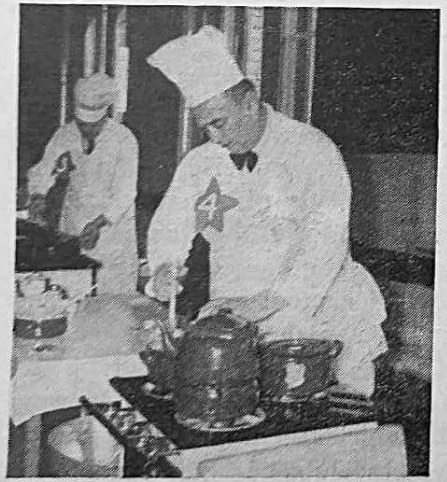
Uzbuniše se zagrebačke domaćice kad su čule, da je muškarac odnio prvu nagradu u štedljivom kuhanju na plinu! Ne samo to da je dobio nov novcat bijeli emajlirani plinski štednjak kao nagradu Gradske plinare, nego još više što se muškarac umiješao u čisto žensku domenu i na njihovom vlastitom terenu ih pobijedio i odnio prvu nagradu. Mnoge domaćice su se ozbiljno žestile, a bilo je istina i zlobnih, koje su uživale u pobjedi muškarca. Osobito neke su na samom natjecanju glasno »drukale« za jedinog muškarca i — uspjele su.

Zadnji dan natjecanja u »Domaćinskom tjednu«, t. j. 13. travnja, u kuhanju na plinu bilo je vrlo živo i veselo, a dvorana »Kola« bila je dupkom puna. Među prisutnom publikom vidjeli smo gđu Josipu Maček, gđu Vlastu Šubašić, gđu Andres sa kćerkom, gđu Smoljan sa kćerkom, gđu Šipuš kao i mnoge

Natjecatelji za nagrade Plinare

druge zagrebačke domaćice. Toga dana bio je dvostruki program. Najprije su se natjecale zagrebačke domaćice, a odmah poslije njih obavljeno je izlučno natjecanje za nagrade Gradske plinare za najmanji potrošak plina. Kao što je poznato svakog dana natjecanja u kuhanju nagrađuje se jedna natjecateljica koja je imala najmanji potrošak plina i onda se na koncu natječu sve te nagrađene međusobno za nagrade Gradske plinare.

Natjecatelji za nagrade Gradske plinare imali su zadatak da pripreme ručak za 4 osobe, koji se sastojao od juhe od krumpira, bifteka, pirea od krumpira i landrica. Natjecali su se: gđa prof. Bosiljka Jugović iz Zagreba, gđica Mara Tadić iz



g. Maksimilijan Prica — I. nagrada

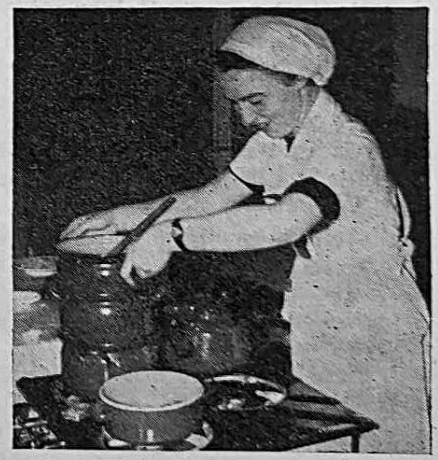
gđa Blanka Kremlička — II. nagrada

gđica Nafija Jakirović — III. nagrada

Tuzle, gđa Ivanka Hanžel iz Delnica, g. Maksimilijan Prica iz Zagreba, gđica Nafija Jakirović iz Sarajeva i konačno gđa Blanka Kremlička iz Zagreba. Prvu nagradu t. j. bijeli emajlirani plinski štednjak dobio je na iznenađenje mnogih domaćica g. Maksimilijan Prica, koji je potrošio plina za svega 31 paru; drugu nagradu dobila je gđa Blanka Kremlička, koja je potrošila plina za 34 pare i dobila kao nagradu plinsku pećnicu; treću nagradu dobila je gđica Nafija Jakirović, koja je potrošila plina za 36 para i dobila plinsko kuhalo; četvrtu nagradu dobila je gđa Bosiljka Jugović, koja je potrošila za 39 para plina i dobila jedan par plinskih glačala; petu nagradu, jedan par plinskih glačala, dobila je gđica Mara Tadić sa potroškom plina za 40 para i konačno šestu nagradu dobila je gđa Ivanka Hanžel, koja je potrošila plina za 44 pare i dobila također par plinskih glačala.

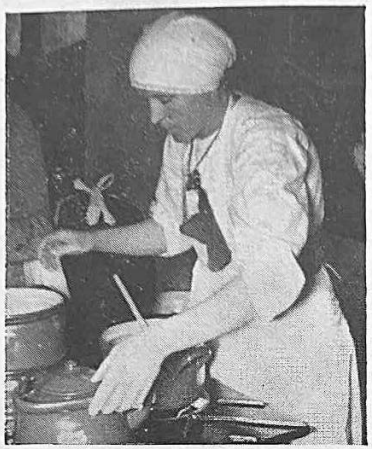
Ovom prilikom treba da podvučemo hvalevrijedno nastojanje i rad Kola domaćica i naše Domaćinske škole, koje su pod vodstvom gđe Mire Vučetić, ravnateljice Domaćinske škole i tajnice Kola domaćica, uvele kod nas Domaćinski tjedan sa nizom priredaba, kojima je cilj propagiranje domaćinskog rada. Naša pak Banska Vlast poduprla je to nastojanje sa svoje strane, a gđa banica Vlasta Šubašić pozvala je sve učesnike i natjecatelje u ponedjeljak 15. travnja na čaj u Banske dvore.

Tom prilikom došao je pri koncu i predsjednik gospodin Dr. Vlatko Maček i ban gospodin Dr. Ivan Šubašić, koji su sa mnogim prisutnim natjecateljima izmijenili po nekoliko riječi, interesirajući se za rezultate priređenih natjecanja.



gđica prof. Bosiljka Jugović — IV. nagr.

gđica Mara Tadić — V. nagrada



gđa Ivanka Hanžel — VI. nagrada

MALI SAVJETI

Fine svilene maramice najljepše operemo u vodi od krumpira. Nastružemo jedan krumpir, pomiješamo ga sa 1 litrom vode i ovu smjesu zagrijemo te peremo u mlakom.

Gumeni steznik peremo u jakom ali ne previše vrućem lugu od sapuna i to pomoću namakanja i stiskanja.

Ako smo prisiljeni ispraŠivati pokućstvo u sobi, treba staviti dobro ižmikanu krpu preko tkanine kojom je pokućstvo presvučeno i tada lupati.

Rublje koje užgemo kod glačanja treba posipati solju, a zatim namočiti u hladnoj vodi.

Izrezanim limunom možemo lijepo očistiti kadu za kupanje, zarđali štednjak i okvir.

Mrlje od trešanja i crnog vina očistimo vrućim mlijekom.

Maslacem najlakše odstranjujemo sa ruku kolomaz i smolu.

Mrlje od kolomaza i smole na tkaninama namažemo maslacem, zatim bjelanjkom i ostavimo posušiti.

U novim emajliranim posudama kuhajte 1 sat 5 dkg soli i isto toliko octa, tada postaje ocaklina čvršća i otpornija.

Ubod ose ili pčele treba namazati crnim lukom, koji će spriječiti oticanje i eventualno otrovanje.

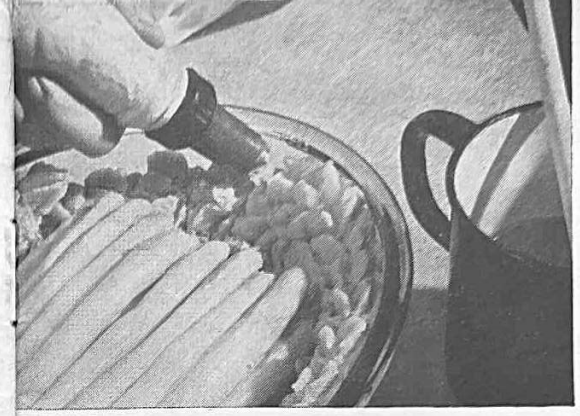
Crni luk pomiješan octom zaustavlja krvarenje iz nosa.

Prerezani crni luk ostaje više dana svjež i upotrebljiv, ako prerezanu ploštinu namažemo maslacem.

Osušeni sir opet postane dobar, ako ga neko vrijeme stavimo u svježe mlijeko.

Kada izmiješamo brašno vodom, često nam se skupi u grudice. Ovo možemo spriječiti, ako u još suho brašno bacimo malo soli.

Čaj zadrži svoju lijepu boju, ako u njega bacimo komadić šećera čim zavrije.



Naši specijaliteti u slikama

ŠPARGA SA KRUMPIROM

Kuhanu špargu složimo u sredinu posude (»Jena« vatrostalne posude), okolo nje naštrcamo slijedeću krumpirovu masu: 1 duboki tanjur kuhanog, ribanog krumpira izmiješamo sa 1 jajem, 1 žlicom brašna i malo soli. Sve stavimo visoko u plinsku pećnicu da se zažari na gornjem plamenu.

POLJSKE OKRUGLICE

(Poljsko narodno jelo)
20 dkg govedine, 20 dkg svinjetine, 3 namočene žemlje, 1 luk, 1 jaje, 1 sardela, 1 žlica masti, 1 žličica kosanog peršina, 1 šaka izrezanog kelja, soli, papra, zelenje kao za juhu, 5 dkg slanine, žlica brašna i 1/8 litre vrhnja.

Izmiješamo na stroj samljeveno meso sa 2 namočene žemlje, bjelanjkom, na malo masti prepršenim lukom i mirodijama. Treću izgnječenu žemlju, žutanjak, sardelu, kelj i peršin izmiješamo za nadjev. Meso namažemo na pobrašnjelu dasku 1 cm debelo i razrežemo u četvorine, nadjev stavimo u sredinu i zamotamo meso u oblik okruglice. Pirjamo u »Jena« vatrostalnoj posudi na prženoj slanini i zelenju uz dolijevanje vode prema potrebi. Kada je smeđe, brašnimo i zalijemo vrhnjem.

VARENAC

1 glavicu bijelog zelja, ½ kg kosanog mesa, kimljena, soli, 1 jaje, maslaca.

Zelje operemo, izrežemo u rezance i pirjamo na 8 dkg maslaca uz dolijevanje potrebne količine vode. Meso, jaje i mirodije dobro izmiješamo. Oblik pudinga namažemo dobro maslacem i punimo naizmjence ocijeđenim zeljem i mesom. Zatvorimo oblik »Jena« vatrostalne posude i kuhamo u pari 1 sat.

Izložba njemačke plinske industrije na Zagrebačkom Zboru

Na ovogodišnjem proljetnom Zboru izložila je Njemačka, preko svoje Zentrale für Gas und Wasserverwendung u Berlinu, u vrlo ukusno uređenom izložbenom prostoru u »C« paviljonu, izložbu njemačke plinske industrije. Tu su osim plinskih naprava potrebnih u kućanstvu bile izložene vrlo interesantne naprave potrebne u industriji. Tako je bila izložena peć za sušenje i lakiranje, koja je pobudila velik interes, a još više peć za kalenje za koju se prijavilo skoro stotinu interesanata. Peć za kalenje vrlo je praktična, jer zažari željezo za jednu minutu, a troši na sat svega 4 kbm plina.

LJETO

Cijele zime, noći, danju,
Sanjari o ljetovanju,
A na koncu eto sloma:
Moraš da se znojiš doma!

Iz nevolje što nas prati
Treba izlaz naći znati,
Kako da se čovjek brani,
Kada dođu pasji dani —

Što da radi žena spretna
Kad vrućina stigne ljetna?
Kuhaj s plinom, jer uz njega
Moriti te ne će žega!!

Union bonboni i karameli

Iz naših tečajeva

U ljetu obustavlja se rad u tečajevima radi vrućine i jer su mnoge domaćice na ferijama. Prema tome slijedeći tečaj za gospođe bit će tek u mjesecu rujnu, a točan dan kad će početi tečaj objavit ćemo uobičajenim načinom preko dnevne štampe.

Slika lijevo prikazuje rad u pojedinačnoj obuci u jednom od posljednjih tečajeva.

Kuhajte samo na plinu!

Domaći lijekovi

Kako ćemo ublažiti zubnu bol?

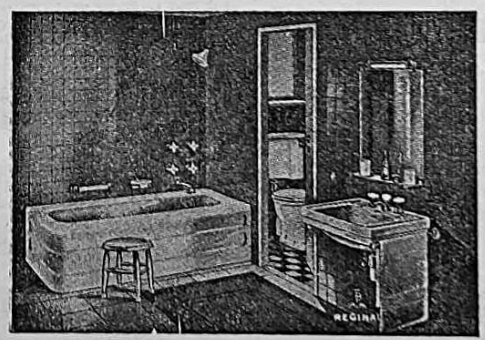
Ako vam nije moguće odmah otići zubaru, evo vam jeftinog sredstva kako ćete ublažiti zubnu bol. U pola litre vina ukuhajte šaku bršljanovog lišća, ostavite kuhati deset minuta, dodajte žličicu kuhinjske soli. Tom tekućinom grgljajte, zadržavajući je nekoliko minuta na bolesnom zubu. Tekućinu valja spremiti u dobro začepljenoj boci.

Da li ste izgubili svoj »dobar glas«?

Dobar liker povratit će vam glas, nakon hrapavog šaptanja odmah ćete propjevati. U pol litre šljivovice natopimo dvanaest suhih smokava i ostavimo u začepljenoj boci deset do petnaest dana. Procijedimo kroz platno i spremimo u bocu do upotrebe. Pri prehladi naliti taj tečni liker u čašu, zapaliti kao punč i onda ovako zagrijanog popiti.

Kako ćete osvježiti umorne živce?

Živčani umor očituje se naročito u jakoj boli na potiljku. Pokušajte ovo: stanite u kadu i metnite na potiljak spužvu natopljenu vrućom vodom koja će polako teći preko leđiju. Radite to pet minuta, naročito na večer prije spavanja.



„PLASA" D. D.
ZA TRGOVINU SANITARNIH I VODOVODNIH UREĐAJA
ZAGREB
Masarikova 12 - Telefon 33-10
Bogato skladište kupaonskih kada, peći, zahoda, umivaonika itd.
Podružnica Split, Sinjska ul. 3

LJETO

BOGATE KOLEKCIJE LJETNIH HALJINA KAO I PRIJE RATA — ŠTO JE NOVO U KROJU NEIZBJEŽIVE ŠARENE, SVILENE HALJINE? — LJETNI KOSTIMI — NOVE BOJE — KAKVI SU NOVI ŠEŠIRI? — BIJELE BLUZICE — LJETNE KABANICE — MORE ILI GORE?

Koliko novih modela, koliko bogatstvo ideja! Velike modne pariške kuće junačkom su vremenu u prkos nastojale da im revije ljetne mode budu što bogatije, što originalnije! Pariz se bori i na frontu mode, jer hoće da zadrži svoj vjekovni dobar glas svjetskog modnog centra. Tako su i tvornice svile nastupile sa novim uzorcima, a krojači i krojačice sa novim modelima. Pitat ćete me, **kakvi su uzorci šarenih svila!** Moderne su točkice, kockice, pruge i »pijetlova noga«. Kako vidite prevladavaju geometrijski motivi. Ima i stiliziranog cvijeća, ali uzorci su veoma sitni. Zbogom velike ruže, zbogom operetne haljine! Današnjica traži od žena ozbiljnost, a ozbiljna će žena u tim vremenima jedva zaželjeti da bude nesavremena. To opet ne znači da će žene svojim odijevanjem htjeti zanijekati svoju ženstvenost. Ne! Žena će biti i ozbiljna i ženstvena u isto vrijeme.

Kroj **šarene haljine** jednostavan je, ali ipak originalan. Suknja je zvonolika, struk naglašen, a gornji dio ležeran. Ne zna se točno ko koga oponaša što se tiče ležerne, široko krojene bluze: Francuska Ameriku ili obratno. Kako bilo, to je zadnja riječ u ovogodišnjoj ljetnoj kolekciji: široko krojeni gornji dijelovi haljina. Pa čak i rukavi koji su i dugi, i do lakata, pa čak i posve kratki kao »puf« rukavi bogati su i naborani. U »Jardin des modes« vidjeli smo da se ove imprimé haljine sa geometrijskim uzorcima na vratu otvaraju u malu »mušku fazonu«. Ima ih opet koje su do vrata potpuno zatvorene. Leđa padaju u sitnim naborima, tako da struk i bokovi izgledaju tanji.

Ljetni kostimi su i ove godine iz šantunga, najraznolikijih boja. Nov je platneni kostim, iz teškog i grubog materijala. Kostimi su krojeni obično prema muškim kaputima, ali mnogo su dulji nego lanjski i ukrašuju ih brojni đepovi. Ljetni kostime oživljuju male bluzice, šarene ili jednobojne, ali uvijek suprotne boje nego što je sam kostim. Ljetni večernji kostim je obično iz prugaste tkanine. Novi su i takozvani bolero kostimi iz platna, koji su za grad i za plažu. Jedan plastron tek »kamuflira« bluzu, a bolero pokriva go.a leđa. Idealna odjeća za tople dane u gradu, a dozvoljava razne kombinacije na plaži.

Za Vašu haljinu
nabavite sav
modni pribor
kao i **čarape**
u specijalnoj trgovini
ŠTEFANIĆ I BRATOLIĆ
Zagreb, Jelačićev trg 1

Svaka se dama zanima, pa tako i vi poštovana čitateljice, kakva je ovogodišnja paleta onih anonimnih majstora i umjetnika koji rišu uzorke za svile i štofove. Moderna je bijela i crna boja, a njihova je kombinacija već poslovično poznata za garderobu otmjene parižanke. Osim tih dviju neutralnih boja moderna je i žuta, pa zelena, zatim boja rđe i čelično plava. Uostalom, teško je baš jednu boju odrediti kao najmoderniju. Svaki krojački salon ima još svoje naročitosti. U glavnome prevladava šarenilo, ali u prigušenom tonalitetu.

Šta je sa šeširima? Oni su i opet kojekakvi, ali turbani, toliko zahvalna pokrivala za glavu, opet vode, kao što to bilo ovog proljeća. Pariz ali traži originalnosti, ne htijući se opetovati. Pa tako i ovi turbani za promjenu nisu jednobojni, nit iz derseja, već iz šarenih svilenih rubaca, seljačkih i gradskih. Tako su stvorene izvanredno ukusne, ali moguće ipak nešto odviše napadne toke.

Parižanka obožava bijelu bluzicu, ona je upravo toliko voli, da već zimi razmišlja i kombinira kakve će uzorke vezti na svilenom organdiju, platnu ili batistu. Ona je i kačka iz tankog konca u najfantastičnijim uzorcima i sva ponosna je obuće uz platneni kostim za vrućih ljetnih dana.

Pa zapravo i o kabanicama treba voditi računa, o bijelim ogrtačima koji će nam dobro poslužiti za vrijeme ljetnih večeri. Kuća Lelong imala je u svojoj kolekciji bijele široke kabanice sa dvostrukim đepovima, zakopčane s dva ili tri dugmeta. Leđa zvonoliko padaju, ramena su naglašena. I Worth je imao kratke, široke kabanice sa mornarskim kragnima, a gotovo svaka modna kuća izložila je po nekoliko modela koji su se svi pokoravali osnovnoj ideji: širina i brojni đepovi.

Da li ste već u ovim marsovskim vremenima razmišljali o ljetnim praznicima? More ili gore? Bilo jedno ili drugo, složite svoju prazničku garderobu tako, da sa jednim ljetnim kostimom, dvije-tri haljine i nekoliko bluzica možete složiti razne kombinacije. Bit ćete svaki dan zbog kakve male promjene u garderobi nova žena svijesna sama sebe i sigurna za uspjeh.

KOZMETIKA

Njega ruku

Ruke domaćice često stradaju kod rada u kuhinji, pa im treba pružiti dnevnu njegu. I zapuštene ruke mogu se njegom popraviti i poljepšati. Evo nekoliko savjeta:

1. Svako veče masirajte ruke dobrom masnom kremom od vrha prstiju prema dolje, a nokte i kožicu oko noktiju namažite vazelinom. Poslije ruke namažite debelim slojem kreme pa navučite debele pamučne rukavice. Rukavice će štititi posteljinu, a povećat će djelovanje kreme. Nakon nekoliko dana bit će ruke bijelje i mekše.

2. Ruke perite u toploj vodi, a ispirajte ih hladnom vodom. Hladna voda zatvara pore i pojačava cirkulaciju krvi. Poslije pranja ruke dobro obrišite i namažite glicerinom pomiješanim sa alkoholom ili kolonjskom vodom uz dodatak limunovog soka.

3. Za nokte upotrebljavajte rađe turpijice od šmirgl papira, koje su nedavno došle na tržište i bolje su od čeličnih turpijica, koje su za nokte suviše tvrde.

4. Prije nego stavite lak, premažite nokte naročitom kredom. Lakom prevučite cijeli nokat osim mjeseca. Ako su nokti suhi liječite njihov korijen toplim uljem.

Domaći lijekovi

Može li se izliječiti migrena?

To će jedva uspjeti, ali mogu se donekle ublažiti neizdržive boli. Potrebno je da ste na miru i da ležite u polumračnoj sobi. Popijte zatim čaj bilo od peteljki od trešanja, od kunčine (biljka što raste po zidovima), ili od jasena. I jaka crna kava može pomoći. Vrlo je dobro staro prokušano sredstvo: sok bršljanove stabljike treba kroz nos udisati.

LJETNO SUNCE . . .

naročito je opasno za nježnu kožu svake dame, zato upotrebljavajte

Vesna Creme

za dan Din 15.—, za noć Din 18.— kao najsigurnije sredstvo protiv sunčanih pjega i ostalih nečistoća lica.

Poštom razašilje:

LJEKARNA PRAUNSPERGER - ZAGREB

Preradovićeva ulica 42

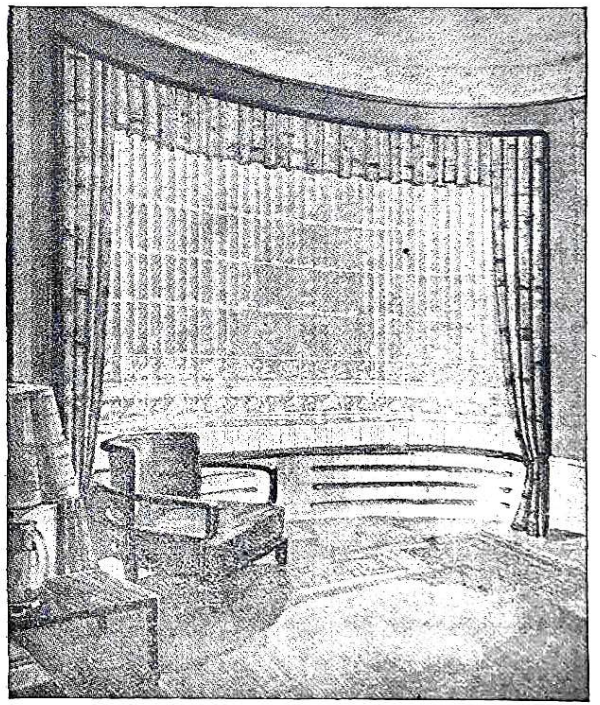
Union čokolada i kakao

Sirup protiv kašlja za djecu.

Teško je naći sirup koji će djeca rado uzimati. Evo jednog koji je vrlo tečan i koristi. Dvije litre vode kuhati sa 10 grama suhoga grožđa, 10 grama srdovice, jednom jabukom i bananom. Kuhati jedan dobar sat. Dodati zatim dvije ili tri žlice meda, sve zajedno propasirati kroz sito. Uzimati tri do četiri puta na dan.

Celer protiv gihta i reume.

Domaći lijek protiv nesnosnih boli gihta i reume je od davnine poznat celer. Kurom od celera, koji sadrži prirodnih minerala, rastvaraju se soli mokraćnih kiselina, a uz to se jača i osvježuje sveukupni živčani sastav. Celer čisti krv, žlijezde i bubrege, odvaja plinove, jača probavne organe i daje dobru stolicu. Kura od celera čini se 3—4 puta uzastopce, uvijek samo po 14 dana u razmacima od 4—6 tjedana. Uzima se salata od prijesnog celera začinjena uljem i limunom, a može se uzeti ekstrakt po jednu žlicu u jutro i na večer. Za ekstrakt se izreže 50 g celera, prelije sa pola litre vode i lagano kuha dok se pola vode ne ispari.



Najmodernije zastore,

TKANINE

ZA

POKUĆTVO,

POPLUNE

PRODAJE NAJPOVOLJNIJE

tvrtka

Kunštek

(Prolaz Balkan Kina)

Bilo kuda Kiki svuda!

Recepti naših domaćica

SREDILA BLAŽICA TOLWETH-NERALIĆ

JUHE

MESNA RAGU JUHA (gđa G. M.)

Skuhamo komad teleće glave ili komad pileta, ali ne premeko, i skinemo meso sa kostiju. Imademo li pilećih ili telećih jetara izrežemo ih na kockice. Ako smo kuhali teleću glavu izvadimo iz nje oprezno možđane, umočimo u brašno, jaje i mrvice i prepržimo na masti. Imademo li suhih ili svježih vrganja ispirjamo ih na malo masti i dodamo 2 češnjaka natrljana solju. Brašnimo sa dvije žlice brašna i dolijemo vode koliko nam je potrebno juhe. Dodamo pripremljeno izrezano meso, graška, šparge, cvjetače i ostavimo sve dobro prokipjeti. Možemo servirati sa prženom žemljom.

POTROŠAK PLINA: 0.19 m³ = Din 0.57
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

JUHA OD ŠPARGE (gđa S. M.)

½ kg šparge očistimo i izrežemo na 2 cm dugačke komadiće. Napravimo zafrig od masti i brašna, dodamo malo crvene paprike i prepržimo izrezanu špargu. Dolijemo 1½ litre vode, solimo i ostavimo na jakom plamenu da zakipi, tada plamen okrenemo na malo i na njemu dovršimo juhu.

POTROŠAK PLINA: 0.1 m³ = Din 0.30
POTROŠAK VREMENA: 30 minuta

PREDJELA

MRZLA MLJEVENA SAVIJAČA K ČAJU (gđa Danica Lamot-Šorš)

¼ kg teletine, ¼ kg suhog mesa ili šunke. Sve sameljemo na stroj za mljevenje mesa, solimo, paprimo i dodamo malo mljevenih kaperla (10 kom.). Iz te mase napravimo oblik salame, zamotamo u pergament papir, zavežemo i pirjamo na masti, luku i mrkvi 1 sat uz malo dolijevanje vodom. Ohladimo zajedno sa papirom, ohlađeno izvadimo, režemo na lijepe ploške, složimo na stakleni tanjur i prelijemo gustom majonezom. Ukrasimo ploškama rajčica, krastavcima, salatom itd.

POTROŠAK PLINA: 0.15 m³ = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

JEZIK U UMACI OD SARDELICA (gđa Hermina Kalb)

Goveđi ili svinjski jezik kuhamo mekano sa dodacima kao za govedsku juhu. Kada je mekan ogulimo kožicu i ostavimo ga ohladiti. Tada jezik nabodemo suhom slaninom, polijemo sa malo vrhnja i prepečemo u šerpenji da bude sa sviju strana lijepo žut. Izrežemo ga i stavimo u pripremljenu umaku.

Umaka: 5 dkg maslaca i 2—3 sitno kosane sardelice prepržimo naglo sa jednom žlicom brašna. Zalijemo hladnom juhom u kojoj smo kuhali jezik i kratko prekipimo, te dodamo veliku žlicu senfa.

POTROŠAK PLINA: 0.12 m³ = Din 0.36
POTROŠAK VREMENA: 2 sata

PUDING OD SIRA (gđa Vilma Grković)

10 žutanjaka i ¾ kg pasiranog sira dobro izmiješamo, dodamo 40 dkg mljevene šunke, soli, 3 žlice krupice i snijeg od bjelanjaka. Ulijemo u dobro namazan i mrvicama posipan oblik pudinga, te kuhamo u pari pô sata ili pečemo u pećnici na polovičnom plamenu. Gotov puding istresemo na tanjur, polijemo vrhnjem i posipamo ribanim parmezanom. Uz to serviramo još posebno vrhnje i parmezan.

POTROŠAK PLINA: 0.12 m³ = Din 0.36
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

JELINEK

Parna bojadisaona i kemička čistiona odijela

ZAGREB — Gajeva 25, Ilica 37, Ilica 148a, Washingtonov trg 1

Telefoni: 33-90, 93-92, 22-272, 24-466

PIRJANA JETRA NA ULJU SA RAJČICAMA (gđa Jakica Bojanić)

Na ulju prepržimo narezanog crvenog luka, malo češnjaka i malo šećera. Tada stavimo rajčice koje smo ogulili i očistili od koštica i sve zajedno pirjamo, dok rajčice ostanu bez vode. Dodamo narezana janjeća ili teleća jetra i polako pirjamo uz dolijevanje vode, da ne prigore i da bude dosta soka. Kada je mekano solimo, paprimo i serviramo.

POTROŠAK PLINA: 0.14 m³ = Din 0.42
POTROŠAK VR0MENA: 45 min.

KUHANA PASTRVA (Blaugesotten) ((gđa Dragica Pick)

Pastrvu očistimo kao svaku drugu ribu, solimo i prelijemo vrućim octom, da se kožica ribe ne oguli. Za to vrijeme pripremimo vodu u kojoj ćemo kuhati pastrvu. Vodu pripremimo tako, da kuhamo razno zelenje kao peršin, mrkvu, crveni luk, malo cijelog papra i lovorov list. Kada je kuhano ocijedimo vodu, dodamo joj limunovog soka i soli, da bude pikantno. Tom vodom prelijemo pastrvu da bude prekrita. Kuhamo na sasvim malom plamenu, da sasma pomalo ključa. Riba će biti za najdulje pola sata kuhana. Serviramo vruće sa svježim maslacem i limunom. Tim načinom pripremljena pastrva zadržat će prirodnu boju i biti će vrlo efektna za serviranje.

POTROŠAK PLINA: 0.1 m³ = Din 0.30
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 15 min.

POPEČCI OD PORILUKA (gđa Ljubica Latković)

Kuhamo ½ kg poriluka u malo vode, a 2 žemlje namočimo u mlijeko. Procijeđen kuhani poriluk i izgnječene žemlje sameljemo kroj stroj za mljevenje mesa. Dodamo 2 žlice rastopljene masti ili ulja, 2 cijela jaja, soli i papra. Sve dobro izmiješamo i pravimo male popečke, uvaljamo ih u mrvice i pečemo u vrućoj masti. Ovo posno jelo serviramo sa varivom od kelja ili špinata.

POTROŠAK PLINA: 0.15 m³ = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 10 min.

ZELENA MENESTRA (dalmatinski specijalitet) gđica Zenica Kalogjera.

2 kg kelja, 1 kg sušene ovčetine ili svinjetine (od šunke). U jednoj posudi skuhamo u malo vode kelj, u drugoj posudi meso, a kada je oboje na pô kuhano izrežemo jedno i drugo na komade. Na masti prepržimo luk i kada zažuti dodamo kelj, malo papra i napola kuhano meso koje smo izrezali na komade. Dobro promiješamo i polako dolijevamo vodom u kojoj smo kuhali meso. Menestru ostavimo kipjeti, dok meso i kelj budu potpuno meki.

POTROŠAK PLINA: 0.17 m³ = Din 0.51
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 25 min.

PILE NA KISELO, PRELIVENO MASLACEM (specijalitet prof. Vilka Mahorića)

Masno pile (ili mladu, masnu koku) izrežemo kao za paprikaš. Stavimo u šerpenju ili u lonac, dolijemo sa toliko vode da je meso prekriveno i dodamo sitno kosanog crvenog luka i soli. Kada zakipi dodamo 1—2 žlice finog vinskog octa i sve kuhamo dok meso postane sasma meko. Posebno skošemo 3 česna češnjaka i dosta zelenog peršina. U maloj posudici zagrijemo 10 dkg maslaca, na njemu prepržimo 2 žlice mrvica. Kada je meso meko izlijemo zajedno sa juhom u zdjelu u kojoj ćemo servirati, posipamo češnjakom i peršinom te prelijemo maslacem i mrvicama. (Ne smije se miješati sa žlicom, već odmah grabiti u tanjure). Isto možemo prirediti iz telećeg mesa, ali onda treba nešto više maslaca.

POTROŠAK PLINA: 0.07 m³ = Din 0.21
POTROŠAK VREMENA: 30 min.

PRIDODACI

CVJETAČA SA PRELIVOM (gđa S. K.)

Cvjetaču ogulimo i kuhamo u slanoj vodi u koju dodamo malo šećera. U posebnoj šerpenjici napravimo preliv od 3 žutanjka, malo dobre juhe, sok od pô limuna i vina. Sve prekipimo na jakom plamenu da se malo zgusne. Cvjetaču stavimo u zdjelu, prelijemo tim prelivom i nosimo na stô.

POTROŠAK PLINA: 0.08 m³ = Din 0.24
POTROŠAK VREMENA: 45 min.

Kod neraspoloženja ? Pyramidon ! BAYER TABLETE

Opt. reg. pod S. B. 1318 od 15 XII. 1938

HLJEBČIĆI OD KRUMPIRA
(gđa M. B.)

Skuhamo 4 krumpira u slanoj vodi. Na maslacu prepržimo malo kosanog luka i kosanog zelenog peršina. Krumpir ocijedimo i stavimo u njega prženi luk, 2 žutanjka, 2 žlice kiselog vrhnja, malo soli, 3 žlice brašna i sve dobro umijesimo kao tijesto. Razvaljamo debelo i izrezujemo okrugle oblike. Pečemo ih na namazanoj tepsiji u vrućoj pećnici, na širom otvorenom plamenu, dok se lijepo zarumene.

POTROŠAK PLINA: 0.13 m^3 = Din 0.39
POTROŠAK VREMENA: 50 min.

KOROMADA (narodno jelo iz Gorskog Kotara)

1 koromada (žuta koraba) oko ½ kg teška, 3 dkg brašna, 5 dkg masti, ½ kg krubmpira, sô, papar. Koromadu i krumpir izrežemo u kocke ili na ploške i kuhamo svako za sebe. Napravimo zafrig od masti i brašna na kojem prepržimo kosani luk te dodamo kuhanu koromadu i krumpir, solimo i paprimo. Na domaći pravi način kuhamo u koromadi suho meso ili suhe kobasice.

POTROŠAK PLINA: 0.1 m^3 = Din 0.30
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

BORANIJA (bosansko narodno jelo)

Očišćene razrezane mahune (zimi opranu konzervu) pirjamo na vrućoj masti uz polagano dolijevanje vode. Solimo ih, a kada su sasvim meke dodamo vrhnja i serviramo.

POTROŠAK PLINA: 0.06 m^3 = Din 0.18
POTROŠAK VREMENA: 45 min.

K O L A Č I

POVATICA (narodno jelo iz Gorskog Kotara)

½ kg krušnog brašna (crnog), 15 dkg šećera, kumin, sô, 1/8 litre vode ili mlijeka, 2 jaja, 15 dkg masla i 2 dkg kvasca. Na daski umijesimo tijesto od brašna, izmrvljene pjenice, malo soli i 1/8 litre mlijeka ili vode, te ostavimo kratko vrijeme dizati. Razvaljamo kao za deblje rezance, namažemo rastopljenim maslom, dobro tučenim jajima, šećerom i kuminom. Savijemo na lagano kao savijaču i smotamo u okrugli oblik. Ostavimo dizati 15—20 minuta, zatim pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici na malo smanjenom plamenu ¾ sata. Toplo izlomimo u komade i serviramo.

POTROŠAK PLINA: 0.26 m^3 = Din 0.78
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 30 min.

Tradicija jamči za kakvoću!

KOLAČ OD VIŠANJA (gđa Josipa Lazanin)

Zamijesimo tijesto od 15 dkg brašna, 15 dkg maslaca i 1 žutanjka. Razvaljamo ga u veličini tepsije, koju dobro namažemo maslacem i posipamo mrvicama. Položimo tijesto u tepsiju, gore naslažemo 1 kg očišćenih, opranih višanja i ispečemo na polovicu, na jakom plinskom plamenu otprilike 10 minuta.

Nadjev: Miješamo 7 žlica šećera, 7 žutanjaka i paketić vanili šećera. U dobro izmiješano dodamo 3 dl slatkog vrhnja i snijeg od 7 bjelanjaka. Sve to prelijemo preko na pô pečenog kolača, stavimo ponovno u pećnicu i pečemo na polovičnom plamenu, dok bude svjetlo žuto. Serviramo toplo, posipano vanili šećerom.

POTROŠAK PLINA: 0.23 m^3 = Din 0.69
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 5 min.

SUPITA (gđa Josipa Lazanin)

Dobro izmiješamo 3 cijela jaja, 3 dl finog brašna i malo soli. Tome dodamo ½ litre mlijeka i miješamo dalje da bude glatko. Možemo dodati i 2 žlice ulja. Tepsiju namažemo dobro mašću, izlijemo tijesto i pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici na polovičnom plamenu. Pečeno režemo na četvorine, posipamo dobro šećerom i na svaku četvorinu stavimo malo pekmeza.

POTROŠAK PLINA: 0.2 m^3 = Din 0.60
POTROŠAK VREMENA: 45 min.

KRALJEVSKI PEČENE MARELICE (gđa J. N.)

Očistimo 15 komada jako zrelih marelica, ogulimo ih i prepolovimo. Stavimo u jednu zdjelu, dobro našećerimo, polijemo sa malo konjaka i tako ostavimo stajati 1 sat. 20 dkg oguljenih, mljevenih badema izmiješamo sa 10 dkg šećera i sa toliko bjelanjaka, da dobijemo tijesto. To tijesto prosušimo malo u pećnici te pravimo iz njega koštice marelicama i njima spojimo dvije i dvije polovice marelica. Cijelu marelicu umoči-

Union bonboni i karameli

Kovino-tokarska i strojo-mehanička radiona
Josip Šimunić, Zagreb
Ilica 134. Telefon 92-61
Preuzima sve kovino-tokarske i strojomehaničke radnje. - Specijalna radiona za izradbu Massen-artikla. Tražite ponude (oferte).

mo u mrvice, tada u tijesto od palačinka ili koje drugo lijevano tijesto i pržimo u vrućoj masti ili ulju. Ohlađene presvučemo ocaklinom od čokolade.

POTROŠAK PLINA: 0.12 m³ = Din 0.36
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 30 min.

POSLASTICE

STOLLWERCK BONBONI (gđa Magda Blauhorn)

½ kg šećera kristala pržimo bez vode dok postane smeđ, skinemo ga sa vatre i dodamo 10 dkg finog maslaca. Stavimo ponovo zakipit i dodamo 2 dl crne kave, te napokon 2 dl skorupa obranog sa mlijeka. Kuhamo dugo na malom plamenu bez miješanja. Da li je gotovo iskušamo na slijedeći način: kuhaču zamočimo u hladnu vodu, tada u kipuću masu pa opet u hladnu vodu. Ostane li na kuhači tvrd karamel, masa je gotova. Možemo napraviti i drugi pokus: izliti malo mase na tanjur, pa ako se ova zgusne, gotova je. Tada stavimo posudu sa tom masom u hladnu vodu i miješamo tako dugo, dok se masa počne dijeliti. Sada izlijemo na mramornu ploču ili porcelanski tanjur, pravimo male valjuške, režemo, zamatamo u papir i spremimo u limenu kutiju.

POTROŠAK PLINA: 0.1 m³ = Din 0.30
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

KUGLICE OD ČOKOLADE (gđa Jetty Hajnovsky)

28 dkg oguljenih mljevenih badema, 34 dkg šećera sa vanilijom, 4 rebra omekšane »Union« čokolade (još bolje uzeti 2 rebra Tunkmase), 1 bjelanjak i malo ruma. Sve ovo izradimo rukom u zdjeli i ostavimo počivati pô sata. Tada pravimo male kuglice, u sredinu stavimo višnju iz rakije, uvaljamo sve u kristalni šećer i serviramo u papirnatim kapslima. (Iz cijele mase izađe 40 kom.)

POTROŠAK VREMENA: 40 min.
POTROŠAK VREMENA: 30 min.

DA LI ZDRAVE STVARI MORAJU BITI I PRAJATNE?

Ako se radi o hrani, onda moraju. Do tog zaključka došao je i župnik Kneipp razmišljajući o žitnoj kavi. Sa svojim prijateljima tražio je i tražio, dok nije pronađen recept, po kojem se danas izrađuje čuvena »Kneippova sladna kava«. Ova kvalitetna sladna kava odlikuje se vanredno finim okusom, koji svima prija. Jezgra »Kneippove« pretvara se naime pri izradi u sladni šećer, koji kavi daje fini okus i aromu.

Kašalj priječi Brunhi bonbon

Kemička čistiona
Ondrušek
Ilica 50, Jelačićev trg 11,
Maksimirska c. 5
obavlja najsolidnije
sve poslove ove struke

PRHKI KOLAČIĆI (gđa Micika Jelačić)

50 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 12½ dkg šećera, 3 žutanjka i korica limuna. Zamijesimo tijesto iz tih dodataka, razvaljamo kako tanko hoćemo i režemo razne oblike. Pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici nekoliko minuta na širom otvorenom plamenu dok se kolačići zapeku, tada smanjimo plamen na malo i dokraja dopečemo. Možemo dva i dva spojiti pekmezom.

POTROŠAK PLINA: 0.2 m³ = Din 0.60
POTROŠAK VREMENA: 40 min.

TUTTI-FRUTTI KREMA (gđa Käthe Dormuth)

Zakuhamo ¾ litre mlijeka. U međuvremenu miješamo 3 pune velike žlice krumpirovog brašna sa 3 žutanjka i ¼ litre hladnog mlijeka, dok masa postane glatka. U zakipjelo mlijeko stavimo najprije 2 žlice šećera i malo soli, te dolijevamo uz stalno miješanje priređenu hladnu smjesu. Sve zajedno kuhamo 2—3 minute dok se zgusne. Tada skinemo sa vatre, dodamo 1 šaku izrezanog kandiranog voća, 1 paketić šećera sa vanilijom i čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Sve istresemo u hladan vodom oplahnjen oblik za kremu i ostavimo stajati 1—2 sata na ledu. Prije serviranja istresemo na tanjur, okitimo tučenim slatkim vrhnjem i malim komadićima kandiranog voća. Uz ovo veoma ukusno jelo serviramo toplu kremu od »Union« čokolade.

POTROŠAK PLINA: 0.08 m³ = Din 0.24
POTROŠAK VREMENA: 40 min.

TORTE

DOBRA ĆOKOLADNA TORTA BEZ NADJEVA (gđa Ela Švarc)

Na plamenu miješamo 16 dkg ribane »Union« čokolade, 16 dkg oguljenih, samljevenih badema, 16 dkg šećera u prahu i pô čaše vode. Kada je gusto ohladimo i dodamo 6 žutanjaka jedan po jedan, 2 žlice mrvica namočenih u žlicu ruma i snijeg od bjelanjaka. Pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici 15 minuta na polovičnom donjem plamenu, tada plamen malo pojačamo i do kraja ispečemo otprilike još 20 minuta. Rashlađenu tortu presvučemo tučenim slatkim vrhnjem.

POTROŠAK PLINA: 0.26 m³ = Din 0.78
POTROŠAK VREMENA: 1 sat 15 min.

JOSIP BALKOVIĆ - ZAGREB
TVORNICA UŽARSKE ROBE, TRGOVINA RIBOLOVNIH PREDMETA
Pavla Radića ulica 3. Telefon 47-48, 58-00, 59-97
VLASTITA IZRADBA:
Užarije, transmisionih užeta za pogon, raznih popruga iz špage i jute, uzica te ČILIMA I OTIRAČA IZ KOKOSA

GRADJEVNI I GALANTERIJSKI LIMARI
TE UVODITELJI VODOVODA I PLINA
V. KRIZMANIĆ i F. KUČAN
ILICA 110 ZAGREB TEL. 24-292

Za njegovanje ruku

Optoderma-gelé »Rave«, glycerinska krema vrlo finog mirisa.
Tuba . . . . Din 7.50

Za fini teint i njegu lica

Ljiljan sapun »Rave«, blagog i neškodljivog djelovanja.
Komad . . . Din 10.—

Za skidanje dlačica

Myrthis prašak »Rave«.
Uspjeh siguran,
Kutija . . . Din 10.—

Za njegu zubi

Optodent-pasta »Rave«, bez sapuna i bez kiseline i zato ne oštećuje zube.
Tuba . . . . Din 6.—

HRVATSKA INDUSTRIJA KATRANA D. D.
ZAGREB
Radnička cesta 29
Telefon br. 23-255, 23-256

Proizvadja i prodaje:
krovne ljepenke svih vrsti, Benzol, karbolineum, naftalin, destilirani katran i sve ostale derivate katrana. Borax kalijeva i natrijeva salitra.

Izvadja:
Moderne izolacije i asfaltiranja.

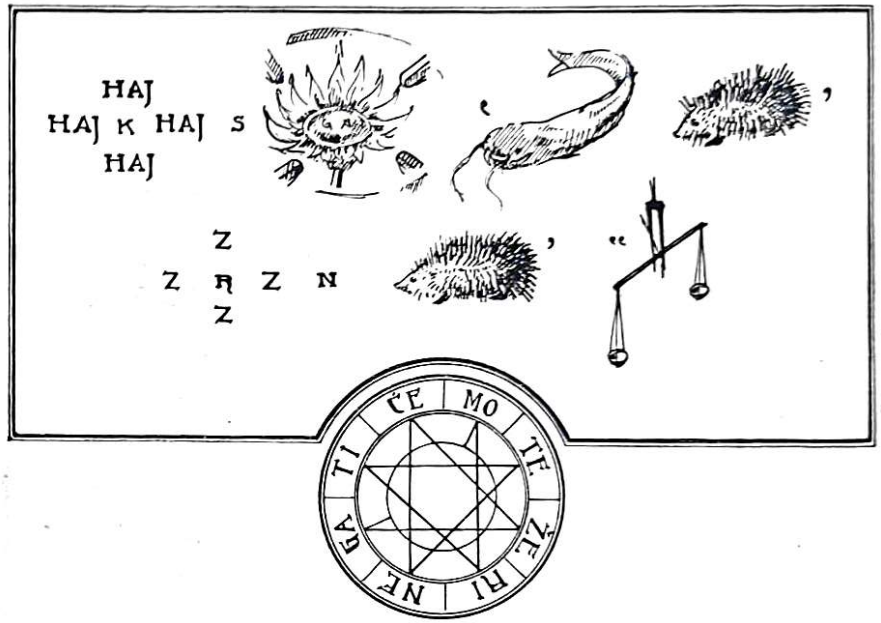
Vuna - svila - pamuk - konac
za pletenje, vezenje, kačkanje i šivanje, svih svjetskih tvornica kao: DMC, CMS itd. Pletena roba, čarape, rukavice, zastori, zavjese i manufakturna roba, samo kod:
Braća Hiršler, Zagreb - ugao Gajeve i Nikolićeve ul.

MLADENKE!
Vijence, koprene, kitice i bukete u velikom izboru, niskim cijenama — samo najmodernije, preporuča se
F. ŠTERN, ZAGREB
Ilica 28 — dvorište ravno

Nepromočive
cipele
za lov i štrapac
ima
Gantar, Pod zidom 3 Zagreb

Za zabavu

Zagonetni rebus i kružnica. — Sastavio T. S-k.



Odgonetnuti rebus i povezani slogovi u prstenu (zvijezda pokazuje kako treba povezivati) daju dva stiha kao koristan savjet domaćicama za vrijeme ljeta.

Riješenja treba slati na Gradsku plinaru, Kraljice Marije 31, pod naslovom »Nagradni natječaj«, najkasnije do petka 26. srpnja o. g. Od ispravnih riješenja nagradit će se šestorica slijedećim nagradama:

1. nagrada par glačala sa grijalicom; 2. nagrada jednoplameno kuhalo; 3. nagrada 25 kbm plina; 4. nagrada 20 kbm plina; 5. nagrada 15 kbm plina i 6. nagrada 10 kbm plina.

Vučenje nagrada obavit će se 26. srpnja u 6 sati poslije podne u Gradskoj plinari. Pravo natjecanja imaju svi potrošači plina. Činovnici i namještenici Gradskih poduzeća i ustanova kao i Gradskog poglavarstva isključeni su od natjecanja.

Riješenje glasi: Vlastoručni potpis

.....

.....

Stan:

.....

.....

Dobitnici nagrada u prošlom broju. Riješenje zagonetke u prošlom broju glasilo je: »Ako hoćeš korist vući instaliraj plin u kući«, a izvučena su slijedeća riješenja: gđa Mara Lang, Buconjićeva ul. (1 par glačala), gosp. Milan Ramuščak, Kamaufova 3 (jednoplameno kuhalo), g. dr. M. Weiller, Boškovićeva 10 (25 kbm plina), gđa Ljubica Stein, Krajiška 15, II. (15 kbm plina) i gđa Katarina Štengl, Bauerova 13 (10 kbm plina).

Salon cvijeća
ELA KAISER-HERZMANSKY
ZAGREB, MASARYKOVA 10, Tel. 72-49

Preuzima narudžbe vijenaca i sve u struku zasjecajuće radnje po najnovijem ukusu uz umjerene cijene.
Fleurop: Posredovanje darivanja cvijeća po cijelom svijetu.

PLISE, AŽUR, ENDL, VEZENJE
Special steznici
Zagreb, Praška ul. 5
bivše suradnice tvrtke Buxbaum.
Steznici, trbušni pojasi, grudnjaci

HIS MASTER'S VOICE
MARCONI
RADIO, GRAMOFONI I PLOČE
A. Horvatić, Zagreb
Amruševa ul. 5., Telefon 95-48

SAGOVI
ZASTORI
TKANINE
za pokućtvo
POPLUNI - GUNJEVI
i sve ostalo za uređenje stana najpovoljnije kod domaće tvrtke
„POSOBLJE"
Varšavska 11 **Zagreb** Gundulićeva 9
TELEFON 68-27

Najmodernije i
Najbolje
inozemne te domaće vune, čarape, te sav pribor za ručni rad kao i upute kod
MARTINOVSKY
Zagreb, Masarykova ulica 3

Prva pomoć za svakoga!
je vatrogasni aparat PASTOR koji čuva Vas i Vaš imetak od POŽARA stoga si ga nabavite još danas, jer neznato što Vas sutra čeka
OBRANA - PASTOR
ZAGREB - Gundulićeva ulica 9

Jugoslavensko Auer d. d.
ZAGREB - RIBNJAK 3
Telefon 62-07
Dobavlja sve vrsti
MREŽICE
za gasno, petrolejsko, benzinsko, špiritno itd. osvetlenje

Vjekoslava Radulović
ZAGREB, ILICA 35
Plisiranje, ažur, gumbi, te šivanje ženskog rublja.

TRGOVINA SVIH VRSTI RABLJENIH STVARI I PARTIJSKE ROBE
KLAŠNJA LJUBOMIR, ZAGREB
PETRINJSKA UL. 40 — TELEFON 97-90

Zalagaonica i dražbovaonica

GRADSKE ŠTEDIONICE
općine slob. i kr. glavnog grada Zagreba u Zagrebu
Gajeva ulica 2 **Telefon 62-63**

ZALAGAONICA (u I. katu) prima u zalog dragocijenosti i raznu robu od 8—12½ sati prije podne.

DRAŽBOVAONICA (u prizemlju) otvorena od 8—12½ sati prije podne i od 4—6½ sati poslije podne preuzima na dobrovoljnu prodaju ili dražbu svakovrsne predmete, a na zahtjev podjeljuje na iste založne zajmove do prodaje.

STALNA IZLOŽBA otvorena dnevno.

JAVNA DRAŽBA propalih zaloga održava se mjesečno u vlastitim prostorijama Gajeva ulica 2, a prema posebnim objavama.

Sve za kućanstvo
jeftino i u velikom izboru!

Biti jeftini, zaštititi interes potrošača i pružiti izbor — načela našeg poslovanja, kojima zahvaljujemo naš 60-godišnji opstanak.

60 godina u službi potrošača

Robna kuća
Kastner & Ohler
Zagreb, Ilica 4 i 6

Kuhanjem u

JENA STAKLU

sačuvaju se hranive sastojine jela. Kuhanje se može nadzirati bez podizanja poklopca.

Posuđe iz

JENA STAKLA

koje ne puca na vatri, idealno je za higijensko kuhanje

Posuđe iz JENA STAKLA, dobiva se u svim stručnim trgovinama

JENAer GLASWERK SCHOTT & GEN., JENA